



Makanan Adat pada Acara Pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman

Aulia Rahmi Hidayatul Kharnisa¹, Kasmita², Wiwik Gusnita³, Juliana Siregar⁴

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang

e-mail: kasmita70@yahoo.co.id

Abstrak

Penelitian ini dilatar belakangi karena adanya evolusi budaya pertunangan, sehingga generasi muda pada saat ini tidak mengetahui bagaimana budaya sebenarnya. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan rangkaian acara pertunangan termasuk makanan yang disajikan. Jenis penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Penelitian ini dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan melibatkan informan sebanyak 15 orang yang terdiri dari *Niniak Mamak*, *Bundo Kanduang* dan Masyarakat yang mengetahui dengan jelas dan pasti tentang makanan adat pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 6 rangkaian acara pertunangan, bahan makanan yang dominan terdiri dari bahan hewani, nabati sayur dan buah. Bumbu yang dominan terdiri dari jahe, kunyit, cabe, ketumbar, kemiri, lengkuas, serai, buah pala, bawang merah dan bawang putih. Dan seluruh makanan yang dihidangkan memiliki filosofi yang mengandung adat istiadat setempat.

Kata Kunci: *Makanan Adat, Pertunangan, Padang Pariaman.*

Abstract

This research is motivated by the evolution of engagement culture, so that the current young generation does not know what the culture really is like. This research aims to describe the series of engagement events including the food served. This type of research is descriptive qualitative. This research was carried out using observation, interviews and documentation involving 15 informants consisting of *Niniak Mamak*, *Bundo Kanduang* and the community who knew clearly and definitely about traditional food at engagement events in Nagari Lubuk Pandan. The research results showed that there were 6 series of engagement events, the dominant food ingredients consisted of animal, vegetable, vegetable and fruit ingredients. The dominant spices consist of ginger, turmeric, chili, coriander, candlenut, galangal, lemongrass, nutmeg, shallots and garlic. And all the food served has a philosophy that contains local customs.

Keywords: *Traditional Food, Engagement, Padang Pariaman.*

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kebudayaan adat istiadat yang berbeda disetiap daerah, salah satunya budaya Minangkabau. Budaya Minangkabau berbeda dengan budaya yang berkembang di Indonesia, dikarenakan menganut sistem matrilineal, contohnya pada perkawinan, suku, dan warisan. Perkawinan di Minangkabau memiliki beberapa tahapan salah satunya tahapan pertunangan, dan setiap daerah di Minangkabau memiliki tahapan pertunangan yang berbeda-beda.

Daerah yang memiliki tahapan pertunangan yang berbeda dan unik yaitu di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman. Menurut Taufik Hidayat (2022) salah satu tradisi yang unik dalam proses pertunangan pada masyarakat Padang Pariaman adalah pernikahan mamak dengan mamak. Pernikahan mamak dengan mamak adalah ikatan antara dua orang mamak suku zahirnya dan pertunangan antara kamanakan pada hakikatnya sebagai syarat pernikahan.

Tahapan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan diawali dengan jalan malam, maanta kampie siriah, mananti kampie siriah, barundiang, nikah mamak jo mamak, dan makan basamo. Selain itu acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman juga mempunyai beberapa jenis hidangan makanan adat yang di sajikan pada acara pertunangan tersebut. Tradisi ini sudah turun temurun dan merupakan suatu kewajiban pada acara pertunangan secara adat. Karena di Nagari Lubuk Pandan mamak sangat berperan besar dalam membimbing kemenakannya termasuk perihal mencari jodoh, pertunangan, dan proses pernikahan.

Berdasarkan hasil pengamatan dilapangan dan wawancara singkat dengan bundo kanduang di Nagari Lubuk Pandan diketahui bahwa adanya perubahan pada rangkaian acara pertunangan serta jenis makanan yang dihidangkan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman, contohnya dahulu pada sajian makanan selingan, yang dihidangkan adalah kue-kue tradisional yang menggunakan resep yang telah diwariskan nenek moyang dan pengolahannya secara tradisional, tapi sekarang ini masyarakat mengganti hidangan kue tradisional tersebut dengan kue-kue modern. Begitu juga hidangan makanan selingan, berupa agar-agar yang dulunya menggunakan resep tradisional sekarang tidak lagi menggunakan resep tradisional melainkan mengganti dengan agar-agar dengan varian terbaru seperti puding. Dapat disimpulkan bahwa adanya perubahan hidangan yang disajikan pada acara pertunangan, Jika fenomena ini dibiarkan terus menerus maka kekhasan makanan adat pada acara pertunangan akan hilang begitu saja, padahal makanan adat yang disajikan menggunakan resep yang sudah diwariskan oleh nenek moyang secara turun temurun dengan bahan baku yang banyak tumbuh di sekitar daerah.

Fenomena ini terjadi karena Kebanyakan generasi muda dan dewasa kurang berpartisipasi dalam proses persiapan mengolah makanan untuk acara pertunangan, sehingga sebagian generasi penerus tidak tau apa saja jenis makanan adat yang dihidangkan. Selama ini yang banyak berpartisipasi dalam proses pertunangan yaitu ibu-ibu yang sudah berkeluarga, rata-rata usia antara 35 sd 60 tahun malah banyak anduang-anduang (wanita lansia) dan hal ini juga terjadi dikarenakan kesulitan terhadap ketersediaan referensi tentang makanan adat dan acara adat. Berdasarkan fenomena dan fakta yang peneliti dapatkan, maka peneliti merasa penting untuk diteliti lebih dalam dan didokumentasikan, agar dapat diketahui oleh masyarakat yang mencintai kuliner tradisional dan budaya masyarakat, sehingga kelestarian makanan dalam upacara adat dapat terjaga.

Tujuan penelitian ini adalah Mendeskripsikan rangkaian acara kegiatan pertunangan, mendeskripsikan jenis makanan yang di hidangkan pada acara pertunangan, mendeskripsikan bahan dan bumbu dalam pengolahan makanan

pada acara pertunangan, mendeskripsikan alat untuk mengolah makanan pada acara pertunangan, mendeskripsikan teknik pengolahan makanan pada acara pertunangan, dan mendeskripsikan makna yang terkandung dalam makanan yang dihidangkan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Teknik pengumpulan data yang dilakukan peneliti adalah dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Instrument penelitian ini adalah peneliti sendiri sebagai alat pengumpul data dengan instrument penelitian berupa pedoman wawancara dan pedoman observasi. Penelitian ini mendeskripsikan langsung antara subjek penelitian (informan) dengan peneliti, meskipun fokus penelitian ini diterapkan tetapi penelitian ini tetap tergolong untuk memperoleh gambaran tentang rangkaian acara pertunangan, jenis makanan adat, bumbu dan bahan dalam mengolah makanan, teknik pengolahan makanan, alat yang digunakan untuk menghidang dan makna makanan adat pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan, secara ilmiah diangkat dari fakta-fakta yang wajar bukan dalam kondisi terkendali dan manipulasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman pada tanggal 25 Maret-25 April 2024, data yang diperoleh bersumber dari *niniak mamak*, *bundo kanduang*, orang yang dituakan di nagari, dan orang yang benar-benar mengetahui tentang pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman. Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi, serta pengamatan dapat diperoleh bahwa:

Rangkaian Acara Pertunangan Di Nagari Lubuk Pandan

a. Jalan Malam

Jalan malam yaitu proses dimana kedua orang tua perempuan datang ke rumah laki-laki pada malam hari. *jalan malam* dilakukan dengan cara kekeluargaan dengan membawa buah tangan berupa buah pisang, agar-agar merah, kue bolu jadul, buah tangan yang dibawa bermakna "*bajalan babuah batih, malenggang babuah tangan, tando awak manjalin kekeluargaan samo urang, babok buah tangan baharok urang tu berkenan manarimo pinangan awak*".

Pada proses jalan malam terjadinya perbincangan antara kedua orang tua calon penganten, orang tua calon penganten laki-laki akan memberi tahu anak bujangnya bahwa ada orang yang melamar datang ke rumah. Orang tua laki-laki meminta tanggapan anaknya sesuai dengan keadaan orang tua calon penganten. Sekaligus berdiskusi mencari kesepakatan dalam menentukan uang yang akan diberikan kepada pihak keluarga laki-laki yang terdiri berapa bagian yaitu:

1) Uang Japutan

Uang japutan merupakan yang diberikan oleh pihak perempuan ketika meminang laki-laki dengan jumlah yang disepakati antara kedua belah pihak

- 2) Uang Urak Selo
Uang urak selo adalah uang yang akan dibagikan untuk orang yang hadir pada acara pertunangan. “Pinang rabah, arai taserak”.
- 3) Uang Tungketan
Uang tungketan adalah uang untuk kapalo mudo dan anggotanya,
- 4) Uang Adaik
Uang adaik adalah uang yang akan diberikan untuk mamak, sebagai pengisi adat.

Jenis uang yang akan diserahkan pihak perempuan ini merupakan suatu keikhlasan dan kerelaan yang telah menjadi tradisi dan sebagai lambang putih hati dan kepuasan pihak perempuan atas orang pilihannya.

b. *Maanta Kampie Siriah*

Maanta kampie siriah bermakna mengantarkan pinangan. *kampie siriah* adalah wadah tempat meletakkan siriah dan selengkapnya, yang terbuat dari daun pandan yang dianyam berbentuk segi empat, diikat dengan kain kuning sebagai tanda lamaran dan dibungkus dengan sapu tangan, *kampie siriah* berisikan 5 (lima) bahan yaitu daun sirih, pinang, sadah, tembakau, dan gambia.



Gambar 2. *Kampie Siriah*

Maanta kampie siriah dilakukan oleh pihak keluarga perempuan. Adapun proses *maanta kampie siriah* yaitu pada siang hari kerabat perempuan dari calon penganten perempuan datang ke rumah laki-laki, yang biasa disebut “*maanta kue*” (memberikan kue) kepada keluarga laki-laki, *maanta kue* itu berupa:

1) *Nasi saian*



Gambar 3. *Nasi Saian*

Nasi saian merupakan jamba kecil yang disusun dalam satu wadah yaitu *dulang*, ditutup dengan *tudung saji*, dan dalamak. *Nasi saian* berisikan 5 buah hidangan lauk pauk dan nasi diletakkan bagian tengah atas. *Nasi saian* memberikan makna bahwa harapan besar bagi pihak yang *mananti* yaitu agar kedua keluarga kelak bisa bersatu

menjadi keluarga yang utuh seperti *nasi saian* yang disatukan dalam satu wadah, dan nasi di letakan bagian tengah atas melambangkan *mamak* bahwa *mamak* dianggap sebagai junjungan, dan jika ada masalah *mamak* menjadi penanggung jawabnya.

2) *Lauak*/ ikan yang dihias



Gambar 4. Ikan yang dihias

Ikan yang dihias memberikan makna dari ikan yang dihias adalah kesejahteraan, semakin banyak ikan yang diberi maka semakin banyak rezeki yang akan datang kepada calon penganten kelak

3) Kue bolu jadul



Gambar 5. Kue bolu jadul

Kue bolu jadul memberikan makna dan simbol perayaan dan kebahagiaan yang mewakili manisnya kehidupan calon penganten, dan harapan untuk kebahagiaan yang berkelanjutan

4) Agar-agar



Gambar 6. Agar-agar

Pada saat maanta kampie siriag agar-agar Memiliki makna bahwa kelak memiliki hidup yang seimbang, tidak boleh terlalu lunak dan terlalu keras.

c. *Mananti Kampie Siriag*

Mananti kampie siriag yaitu kegiatan yang dilakukan oleh pihak keluarga laki-laki, yang memiliki makna menunggu pinangan. Semua *mamak* yang telah

diundang dari pihak laki-laki menunggu kedatangan mamak dari perempuan. Pada saat *maanta kampie siriah mamak* calon penganten perempuan membawa *kampie siriah* sebagai simbol pelamaran dari mamak perempuan sedangkan pihak yang *mananti kampie siriah* juga menunggu dengan *carano*, sebagaimana yang dijelaskan bapak Khaidir bahwa: “*karena mamak pihak padusi mambao kampie siriah mako mamak disiko jugo mananti pakai carano, karano mamak yang datang mamak pulo yang mananti, walaupun ndk ado bana mamak carano ko sebagai bukti bahwa mamak ko alah duduak mananti*”



Gambar 7. *Carano*

d. *Barundiang*

Pada tahapan *barundiang* ini *kapalo mudo* akan membuka pembicaraan, materi yang disampaikan adalah mengenai maksud dan tujuan kedatangan kerumah calon penganten laki-laki. Maksud dan tujuan disampaikan memakai *kato basusun* (petatah-petitih) dan ibarat, selain itu juga akan dibuat kesepakatan yang telah dibicarakan orangtua calon penganten pada saat *jalan malam* yaitu tentang berdasarkan adat Nagari Lubuk Pandan keluarga calon pengantin perempuan akan memberikan beberapa jumlah uang yang terkelompokan yaitu: *uang japutan, uang adaik, uang urak selo* dan *uang tungketan*. Bapak Agus selaku *kapalo mudo* Korong Kampung Guci di Nagari Lubuk Pandan menjelaskan bahwa: “*Kalau alah dapek kesepakatan antaro kaduo belah pihak, bulek lah sagolek, picak lah salayang, sabalum kamanakan manikah, mamak samo mamak manikah dahulu*”. Setelah mendapatkan kesepakatan kemudian mamak membuat ikrar janji bahwa sudah mendapat kesepakatan antara kedua belah pihak, ikrar janji itu yang disebut *nikah mamak jo mamak*.

e. *Nikah Mamak Jo Mamak*



Gambar 9. *Nikah mamak jo mamak*

Pelaksanaan *nikah mamak jo mamak* dilakukan dengan cara *mamak* pihak perempuan menghadap *mamak* pihak laki-laki, keduanya bersalaman dan mengucapkan janji sebagai berikut:

“*Taguah kamangajangan kuaik kamangabekan antaro mamak samo mamak. Basalam mamak samo mamak ikrar disabuikan yaitu pado malam kini, dihadapan kito basamo, pada tanggal 19 April 2024, jam 10.00 WIB, alah manikah mamak jo mamak, dilahia mamak alah manikah, dibatin sanak kamanakan alah batunungan, arti e alah tajalin hubungan ipa bisan, karano pucua alah malepai, urek alah bajampu, tantu sudah ko jikok ado kaba baiak saliang ba imabauan, kaba buruak saliang ba hambauan*”

Pada acara pertunangan ini *atau serah terima tando*, setelah mamak membacakan ikrar janji, pihak perempuan menyerahkan cincin dan uang *urak selo*. Sedangkan pihak laki-laki menyerahkan cincin dan menerima uang adat. Uang urak selo digunakan untuk dibagikan oleh kepada pihak keluarga laki-laki kepada kerabat yang telah menghadiri acara pertunangan tersebut.

f. *Makan Basamo*

Kegiatan pertunangan dilanjutkan dengan makan basamo setelah didapat sepakat, dan nikah mamak jo mamak, pihak keluarga laki-laki menghadirkan makanan dan mempersilahkan para mamak untuk mencicipi hidangan yang telah disediakan. Makanan adat yang dihidangkan pada pertunangan di Nagari Lubuk Pandan adalah

1) Nasi



Gambar 10. Nasi

Nasi dilambangkan sebagai kehormatan untuk pemuka adat dan orang yang dituakan dalam nagari pada acara pertunangan.

2) *Randang*



Gambar 11. *Randang*

Randang memberi makna kemakmuran, *randang* melambangkan *niniak mamak* dan *bundo kanduang* yang akan memberikan pemahaman yang baik dan kemakmuran bagi generasi-generasi

berikutnya.

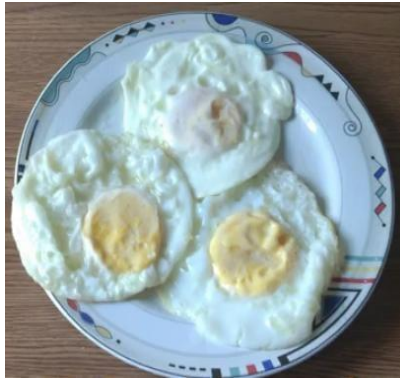
3) *Pangek Lauak*



Gambar 12. Gambar Asam Padeh

Pangek lauak makanan adat yang memiliki makna pengikat tali persaudaraan antara kedua keluarga pengantin.

4) *Taloe Balapaokan*



Gambar 13. Taloe Balapaokan

Taloe balapaokan dikenal dengan istilah telur mata sapi, telur mata sapi memiliki makna “sasaran panah” atau titik kehidupan, hal itu diambil dari proses pembuatan telur mata sapi yang dimasak harus berbentuk bulat sempurna, seperti kehidupan, tidak bercampur antara putih dengan kuningnya.

5) *Gulai Cubadak*



Gambar 14. Gulai Cubadak

Gulai cubadak melambangkan kesederhanaan yang memberikan makna keutuhan dan kekokohan hubungan antar muslim, dengan pengharapan pada acara pertunangan adanya keutuhan hubungan

antar keluarga pengantin.

6) *Sikunik*



Gambar15. *Sikunik*

Sikunik memiliki makna kebesaran *niniak mamak* atau biasa disebut dengan pakaian *niniak mamak*, karena pada setiap pengadaaan upacara adat dilibatkan dengan *niniak mamak*.

7) *Lapek Bugih*



Gambar 16. *Lapek Bugih*

Lapek bugih melambangkan dan memberi makna persatuan dan kebersamaan. Pada acara pertunangan *Lapek bugih* merupakan hidangan wajib, karena pertunangan di Padang Pariaman identik dengan *lapek bugih*.

8) Agar-agar Merah



Gambar 17. *Agar-agar Merah*

Agar-agar memiliki makna bahwa didalam hidup kita tidak boleh terlalu keras dan tidak boleh terlalu lunak.

Bahan Dan Bumbu Yang Digunakan Dalam Mengolah Makanan

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian diperoleh beberapa bahan dan bumbu digunakan untuk mengolah makanan dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 1. Bahan Pangan

No	Bahan Pangan	Jenis Hidangan
1.	Hewani	<ul style="list-style-type: none"> • Ikan yang dihias • Randang • <i>Pangek lauak</i> • <i>Talue Balapaokan</i>
2.	Nabati	<ul style="list-style-type: none"> • Olahan Nasi • Sikunik • Lapek bugih • Agar-agar
3.	Buah	<ul style="list-style-type: none"> • Pisang • Gulai Cubadak

Bumbu yang digunakan dalam mengolah makanan yaitu menggunakan bumbu yang mudah ditemui sehari-hari yaitu seperti: bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah, merica, buah pala, kunyit, ketumbar, jahe, lengkuas, daun salam, daun sereh, dan lainnya.

1. Alat Yang Digunakan Dalam Acara Pertunangan

Alat yang digunakan pada acara pertunangan adalah:

- a. *Tungku* yang digunakan untuk memanaskan makanan dan memasak makanan
- b. *Batu Giliang* berfungsi untuk menghaluskan bumbu-bumbu seperti cabe, bawang putih, bawang merah, dan lainnya.
- c. *Dandang* digunakan untuk menanak nasi, merebus air dan memasak *sikunik*.
- d. *Pariuak* digunakan sebagai wadah untuk menanak nasi atau memasak bahan makanan lainnya.
- e. *Kuali basi* digunakan untuk memasak makanan dalam jumlah yang banyak seperti *randang*.
- f. *Sendok sudu* berfungsi untuk mengaduk bahan makanan, bumbu, santan dan lainnya.
- g. *Carano* merupakan alat yang digunakan masyarakat minangkabau dalam menyambut tamu kehormatan. *Carano* berfungsi untuk meletakkan alat seperti *daun siriah, tembakau, gambie, pinang dan sadah*.
- h. *Kampie siriah* adalah Wadah tempat meletakkan siriah dan selengkapnya, yang terbuat dari daun pandan yang dianyam berbentuk segi empat dan dibungkus dengan sapu tangan, *kampie siriah* berisikan 5 (lima) bahan yaitu daun sirih, pinang, sadah, tembakau, dan gambia
- i. *Lapiak lambak* yaitu tikar yang terbuat dari anyaman daun pandan. *Lapiak lambak* biasanya digelar sekeliling ruangan terutama disudut ruangan
- j. *Tirai* merupakan kain yang dipasang di langit-langit rumah. Tirai biasanya berukuran sekitar 60cm x 150cm dengan dua jenis, yaitu tirai kolam yang melambungkan alim ulama dan tiraiancang yang bermakna melibatkan anak muda dalam kampung

2. Teknik Pengolahan Makanan

Teknik pengolahan dapat diartikan sebagai cara yang digunakan oleh masyarakat Nagari Lubuk Pandan untuk mengolah bahan pangan menjadi suatu hidangan yang siap untuk dikonsumsi, aman dan berkualitas. Teknik

pengolahan makanan yang digunakan dalam mengolah makanan adalah :

Tabel 2. Teknik Pengolahan Makanan

No	Teknik pengolahan	Jenis Hidangan
1.	<i>Steaming</i>	<ul style="list-style-type: none">• Sikunik• Lapek bugih
2.	<i>Blanching</i>	<ul style="list-style-type: none">• Agar –agar
3.	<i>Braising</i>	<ul style="list-style-type: none">• Rendang
4.	<i>Stewing</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Gulai Cubadak</i>• <i>Pangek Lauak</i>
5.	<i>Shallow Frying</i>	<ul style="list-style-type: none">• Telur mata sapi

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi maka dapat disimpulkan *bahwa ada beberapa* rangkaian acara adat pertunangan di Nagari Lubuk Pandan yaitu: jalan malam, maanta kampie siriah, mananti kampie siriah, barundiang, nikah mamak jo mamak, dan makan basamo. Makanan yang dihidangkan pada acara pertunangan terdiri dari nasi, randang, pangek lauak, talua balapaokan, gulai cubadak, sikunik, lapek bugih, dan agar-agar merah. Bahan dan bumbu yang digunakan dalam mengolah makanan adalah bahan hewani, nabati dan buah, sedangkan bumbu yang digunakan dalam mengolah makanan adalah bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah, merica, buah pala, kunyit, ketumbar, jahe, lengkuas, daun salam, daun sereh, dan lainnya. Alat yang digunakan pada acara pertunangan adalah tungku, batu giling, dandang, pariuk, kualu basi, sendok sudu, carano, kampie siriah, lapiak lambak, dan tirai. Teknik pengolahan makanan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan yang digunakan oleh masyarakat adalah steaming, blanching, braising, dan stewing.

Makna makanan yang dihidangkan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan yaitu nasi dilambangkan sebagai kehormatan untuk pemuka adat dan orang yang dituakan dalam nagari, randang melambangkan suatu kesuburan suatu nagari atau desa, pangek lauak memiliki makna pengikat tali persaudaraan antara kedua keluarga pengantin, gulai cubadak memiliki makna kesederhanaan dan sebagai pelengkap makanan dalam acara adat, talua balapaokan memiliki makna sasaran panah atau titik kehidupan, sikunik memiliki makna kebesaran niniak mamak atau biasa disebut dengan pakaian niniak mamak, karena pada setiap pengadaan upacara adat dilibatkan dengan niniak mamak, lapek bugih sebagai pelengkap makanan adat, dan agar-agar memiliki makna bahwa didalam hidup kita tidak boleh terlalu keras dan tidak boleh terlalu lunak.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade dkkR,. (2021). Nilai-nilai Sosial Upacara Adat Perkawinan Suku Bugis Wajo Pada Masyarakat Desa Sungai Jambat Kabupaten Tanjung Jabung Timur Provinsi Jambi. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, Vol. 5 No. 2.
- Annisa Syintia Trimilanda Desriyeni. (2018). Purwarupa Ensiklopedi Adat Perkawinan Minangkabau. *Jurnal Ilmu Informasi Perpustakaan dan Kearsipan*.
- Arrahman Cholif Bobby. (2019). Konsep Pertunangan Sebagai Pendahuluan Perkawinan Perspektif Hukum Islam. IAIN: Institut Agama Islam Negeri.

- Azzahra Lutvia. (2023). Upacara Turun Mandi di Pariaman . Jurnal Ilmiah Langue and Parole, Vol.7 No. 1.
- Elida. (2023). Upacara Tradisi Dan Kuliner Minangkabau. Depok: PT Rajagrafindo Persada.
- Embon Debyani. (2019). Sistem Simbol Dalam Upacara Adat Toraja Rambu Solo. Jurnal Bahasa dan Sastra, Vol.4 No.2.
- Erlinda Rini. (2015). Tinjauan Tentang Makanan Adat Yang Di Bawa Pada Acara Babako Di Nagari Pakan Raba. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi.
- Fazira Ayu. (2022). Alat Tradisional Yang Ada di Dapur Orang Minangkabau. Jurnalis Sumbar.
- HidayatTaufik. (2022). Keunikan Tradisi Pertunangan Masyarakat Padang Pariaman. Jurnal Penelitian dan Pengabdian Universitas Islam Negeri Imam Bonjol, Vol 10. No.1.
- Karimah Nurul. (2022). Teknik Pengolahan Makanan Dalam Leksikon Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris. Jurnal Literasi, Vol. 6 No. 2.
- Kasmita. (2023). Zat Gizi Makro Makanan Tradisional Pasaman Barat Pencegah Stunting. CV. Muharika Rumah Ilmiah.
- Makarim Kurnia Nadiem. (2023年May月). Karakteristik Makanan Khas Daerah Berbeda-beda.
- Mendrawati Lidia. (2022). Tradisi Peresmian Batagak Penghulu Persukuan Kaum Jambak Arau di Kabupaten Agam. Jurnal for Southeast Asian Islamic Studies, Vol. 18 No.1.
- Pariaman Pusat Statistik Kabupaten PadangBadan. (2021). Kecamatan 2XII Anam Lingskuang Dalam Angka. Padang Pariaman: cv.Adyta.
- Rahma Nahdatul. (2023). Rangkaian Acara Makanan Adat Maanta Siriah Di Nagari Lubuk Gadang Kabupaten Solok Selatan. Universitas Negeri Padang.
- Sarah Devi. (2017). Makanan Adat Batagak Kudo-Kudo di Kecamatan VII Koto Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman. Jurnal UNP.
- Soetoto Owan Hermansyah, dkk Erwin. (2021). Buku ajar hukum adat. Madza Media.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabet.
- Ulva Annisa. (2022). Peribahasa Minangkabau Berleksikon Peralatan Dapur Tradisional. Jurnal Elektronik Wacana Etnik , Vol.8 No. 1.
- Yunica Febria. (2023). Lamang Siarang Sebagai Makanan Khas Sariak Alahan Tigo Kabupaten Solok. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol.4 No.2.